Produktanleitung
alpha Schnellkochtopf

COOK VISION by B/R/K

alpha
Schnellkochen mit System

Sie haben sich für ein ausgezeichnetes Produkt entschieden, danke für Ihr Vertrauen. Ab sofort wird **alpha** Ihre Schnellkochgewohnheiten auf die angenehmste Art und Weise revolutionieren. In Zukunft werden Sie das Kochen genießen. Dabei profitieren Sie von einer ausgereiften Technik, hohem Bedienkomfort und einem durchdachten System, das in langjähriger Erfahrung und Entwicklungsarbeit entstanden ist.

Schnellkochen mit System – diesen Anspruch nehmen wir von cookvision wörtlich. Egal, ob Sie etwas für sich, ihre Familie und Freunde kochen, schnellkochen, braten, schmoren, dampfgaren, dünsten, auftauen, aufwärmen oder einkochen möchten – mit **alpha** haben Sie den dafür geeigneten Partner an Ihrer Seite.

Der patentierte Schnellkoch-Deckel passt auf alle Töpfe der **alpha**-Serie mit dem entsprechenden Durchmesser und kann somit variabel genutzt werden, was ihn zu einem Topf für jeden Tag macht. Zudem können Sie dank umfangreichem Zubehör wie einem Glasdeckel, Dünst- und Pastaeinsatz, einer Schmorscheibe bis hin zu einem Wasserbad Ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

Das **alpha**-Design erinnert an den funktional-ästhetischen Bauhausstil und wird nicht nur Sie, sondern ebenso Ihre Gäste begeistern, wenn Sie ihnen in Zukunft ganz entspannt die köstlichsten Gerichte servieren

alpha bietet Ihnen

- Schnellkochen mit jedem Topf des Systems – innovativer Schnellkoch-Deckel kann auf allen Töpfen der Serie eingesetzt werden.

- Umfassendes Zubehör für verschiedene Einsatzmöglichkeiten – unterschiedliche Zubereitungsarten von Aufwärmen im Wasserbad bis Nudeln im Pastaeinsatz, von Aufbewahren bis Braten, Dünsten oder Schmoren sind unkompliziert möglich.

- Mehr Freude am Kochen durch eine einfache Handhabung – die patentierte Einhand-Bedienung bietet Sicherheit und Komfort

- Eine gesunde Küche für die ganze Familie – das Garen in einem geschlossenen System erhält Vitamine, Mineralstoffe und Geschmack der Nahrungsmittel und eignet sich auch perfekt für Babynahrung.

- Ein Design, das Funktionalität und Ästhetik verbindet – die edle Optik vermittelt Freude beim Kochen und Servieren.

Die Fachwelt hat **alpha** bereits überzeugt: Ausgezeichnet als „Kücheninnovation des Jahres" sowie mit dem „Gourmet Gold" ist **alpha** von cookvision ein Vorbild für zeitgemäßes Schnellkochen. Wir hoffen, dass Sie ebenfalls von Ihrem neuen **alpha** begeistert sein werden und wünschen Ihnen viel Freude damit.

Peter und Verena Rommerskirchen

Geschäftsführende Gesellschafter B/R/K Group

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	04
Schnellinformation	06
Teile/Funktion	07
Schnellkochen mit **alpha**	09 - 12
Wichtige Hinweise	13
Reinigung, Pflege, Wartung	14
Fragen und Antworten	15
alpha -Sortiment	16
Recycling/Ersatzteile	17
Garzeiten	18 - 19

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Anleitung mit ihren Hinweisen aufmerksam durch und bewahren sie zum späteren Nachlesen gut auf!

- Überlassen sie den Schnelltopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.
- Der Schnellkochtopf darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden wenn er unter Druck steht.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Benutzung ist.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für den dafür vorgesehenen Zweck des Schnellkochens.
- Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Druckregelventils sowie des Dichtungsrings vor jedem Gebrauch.
- Beim Kochvorgang entsteht Druck. Daher ist es wichtig, den Topf vor dem Benutzen richtig zu verschließen und die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung vollständig zu lesen und zu befolgen, da eine Fehlnutzung zu Verletzungen oder zu Beschädigungen des Topfes führen kann.
- Bitte beachten Sie den Dampfaustritt aus dem Druckregelventil – dies ist das Zeichen für erfolgreichen Druckaufbau im Topfinnern.
- Unterschreiten Sie nicht die angegebene Mindestfüllmenge Überschreiten Sie nicht die angegebene Maximalfüllmenge (Füllmenge = Flüssigkeit + Gargut).
- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Hitzequellen.
- Der Schnellkochtopf darf unter Druck nie zum Braten und Frittieren mit Öl benutzen.
- Der Schnellkochtopf darf nicht im Backofen benutzt werden; er könnte hierdurch beschädigt werden.
- Berühren Sie den heißen Topf nur an den Griffen.
- Beachten Sie die Hinweise zu Füllmengen und zur Zubereitung spezieller Lebensmittel auf Seite 10.
- Der Schnellkochtopf darf niemals gewaltsam geöffnet werden. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Druck vollständig abgebaut ist. (Seite 12 in der Gebrauchsanleitung)
- Halten Sie beim Abdampfen Hände, Kopf und Körper aus dem Abdampfbereich.
- Geben Sie den Schnellkochdeckel (oder Teile davon) nicht zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. (Seite 17) Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an den Kundenservice. (Rückseite)
- Flecken auf dem Topfboden lassen sich mit Zitrone oder Essig einfach entfernen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuermittel oder Stahlschwämme.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Bitte beachten Sie, dass sich heißes Fett entzünden kann. Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer geeigneten Decke oder einem Feuerlöscher Klasse F löschen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und schmackhafte Ergebnisse mit Ihrem Schnellkochtopf.

Ø
0
1
2

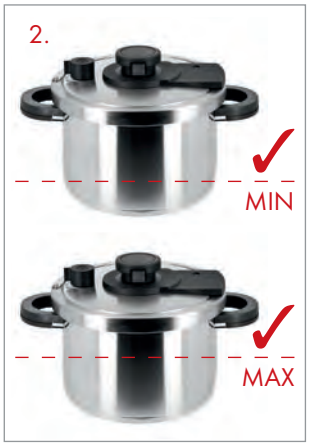
Schnellinformation

1. Öffnen

Beide Knöpfe zusammendrücken und Deckel abnehmen.

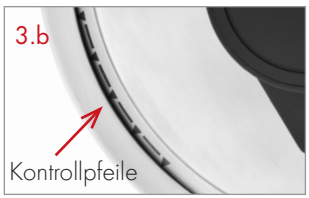
2. Gargut einfüllen

Fügen Sie nun das Gargut hinzu. Die Mindestfüllmenge beträgt 1/3 des Topfvolumens, bei einer Flüssigkeitsmenge von mindestens 250 ml.
Füllen Sie den Topf bei quellenden Speisen maximal 1/2 und bei allen anderen Speisen maximal 2/3 voll. Die Füllmengen beziehen sich immer auf Gargut + Flüssigkeit.



3. Verschliessen

3.a Knöpfe gedrückt halten, Deckel an beliebiger Stelle auf den Topf setzen. Deckel leicht andrücken bis der Mechanismus hörbar einrastet - der Topf ist verschlossen.
3.b Der Deckel verfügt über Kontrollpfeile, wenn diese nicht mehr sichtbar sind, ist der Deckel verschlossen.



4. Druckstufe einstellen

1 = Schonstufe
2 = Schnellstufe

5. Herd auf höchste Kochstufe einstellen

6. Schnellkochen beginnt

Wenn Dampf aus dem Ventil entweicht, dann Herd auf kleinste Stufe stellen. Nun beginnt die Garzeit.

7. Garzeit beendet

Herd ausstellen.

8. Langsam schrittweise abdampfen ...

... oder warten, bis der Druck abgebaut ist.
Nicht direkt von Position 2 auf Position stellen, sondern von Position 2 zunächst auf Position 1 drehen, einige Sekunden warten und dann auf Position stellen. Bei Verwendung von Druckstufe 1 kann direkt auf gestellt werden.
Achtung: Der Dampf ist sehr heiss!

9. Topf öffnen

Wenn sich das rote Ventil wieder abgesenkt hat, kann der Topf geöffnet werden. Der Deckel kann abgenommen werden. (siehe Punkt 1)
Achtung: Den Deckel nie gewaltsam öffnen.

Teile/Funktion

1 Das patentierte Einhand - Verschlußsystem ermöglicht es, den Deckel mit einer Hand vom Topf abzunehmen und in jeder beliebigen Position wieder aufzusetzen.

2 Das patentierte Sicherheitsventil

3 Das Druckregelventil zur stufenlosen Einstellung der Druckstufen, hält Druck und Temperatur automatisch auf der gewünschten Einstellung.

4 Das Sicherheitsfenster

5 Die Füllskala zeigt die minimale und maximale Füllhöhe.

6 Der Deckel mit Dichtungsring verschliesst den Topf luftdicht.

7 Topfgriffe mit Flammschutz

8 Der Topfkörper besteht aus hochwertigem 18/10 Edelstahl.

9 B/R/K Thermosandwichboden ist ein superstarker, verkapselter Allherdboden mit besten Wärmeeigenschaften und energiesparend.

10 Dünsteinsatz (optional) – stapelbar

Geeignet für alle Herdarten.

Schnellkochen mit **alpha**

Das stufenlos einstellbare Druckregelventil

Hinweise in Rezepten und Garzeitentabellen können immer nur Richtwerte sein. Deshalb haben wir ein Druckregelventil entwickelt, welches Sie zwischen den Positionen 1 und 2 stufenlos einstellen können. Dies hat den Vorteil, dass Sie je nach Menge und Größe des Kochgutes den Druck im Topfinneren über das Ventil individuell anpassen können.

Position 1 „Die Schonstufe“

Position 2 „Die Schnellstufe“

Position zum Druckabbau

Position zum Abnehmen und Reinigen des Ventils

Maximal erlaubter Druck für diesen Schnellkochtopf: 3.0 bar / 300 kPa

Die Grundeinstellungen entnehmen Sie bitte der Garzeitentabelle am Ende dieser Anleitung.

Sie garen gesünder

Durch das sauerstofflose Garen im Dampf und die kürzeren Garzeiten werden Ihre Nahrungsmittel besonders schonend zubereitet. Jede Minute, die Sie einsparen, bedeutet den Gewinn wichtiger Vitamine, Nährstoffe und Mineralien.

Sie garen schmackhafter

Durch das sauerstofflose Garen bleiben das Aroma und die natürlichen Farben von Gemüse weitestgehend erhalten.

Sie garen schneller und sparen Zeit und Energie

Mit diesem Schnellkochtopf sparen Sie bis zu 70 % Ihrer bisherigen Zeit beim Kochen. Und Sie sparen Energie, bis zu 60 % bei langkochenden Gerichten, zwischen 30 % und 40 % bei Gerichten mit kürzeren Garzeiten. Sie garen weitgehend ohne Kochgeruch und Kochdunst.

Vor dem ersten Gebrauch bitte diese Anleitung aufmerksam durchlesen

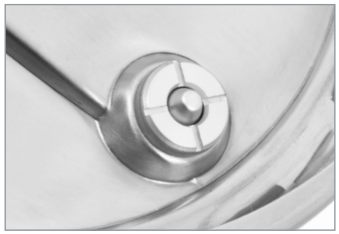
Den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen und gut abtrocknen.

Auf keinen Fall dürfen Scheuermittel oder Metallschwämme zur Reinigung verwendet werden. Dies gilt auch für die Reinigung der Außenflächen.

Schnellkochen mit **alpha**

Vor dem Garen

Vor jeder Verwendung überprüfen Sie bitte die Funktion und Sauberkeit des Sicherheitsventils, des Druckregelventils und des Dichtungsringes.



Achten Sie besonders auf das Sicherheitsventil an der Deckelunterseite.

Der Stift sollte vor jedem Kochvorgang mit dem Finger auf Beweglichkeit (gegen Federdruck) überprüft werden.

Füllen Sie die für die Dampfbildung notwendige Flüssigkeit (Wasser, Sauce oder Fond) in den Topf (Mindestmenge unabhängig von der Kochgutmenge ca. 250-300 ml).

Achtung: Immer genügend Flüssigkeit einfüllen. Der Topf darf nicht „trocken kochen".

Fügen Sie nun das Gargut hinzu.

Flüssigkeit und Gargut sollten min. 1/3 des Topfvolumens ausfüllen. Max. 1/2 voll bei quellenden oder schäumenden Speisen. Max. 2/3 voll bei allen anderen Speisen. Beachten Sie bitte die Füllmengen-Skala im Topf.

Hinweis

Damit der Topfboden nicht angegriffen wird, sollten Sie Salz nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren. Jetzt können Sie den Deckel aufsetzen.

Hierzu halten Sie beide Knöpfe gedrückt und setzen den Deckel gerade auf den Topf. Die Klemmbacken rasten hörbar ein und die Kontrollpfeile sind nicht mehr zu sehen.

Der Dünsteinsatz

(Nicht im Lieferumfang enthalten, jedoch als Zubehör erhältlich.)

Stellen Sie den Dünsteinsatz auf den Boden des Topfes. Geben Sie Flüssigkeit in den Topf, maximal bis zum Dünsteinsatz. Lebensmittel, die gedämpft oder gedünstet werden sollen, können nun in den Einsatz gelegt werden und garen durch den entstehenden Dampf.

Schnellkochen mit **alpha**

Bei dieser Zubereitungsmethode bleiben die Lebensmittel zart und saftig. Die Benutzung des Dünsteinsatzes trägt deutlich zu einer gesünderen Ernährung bei. Da wasserlösliche Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben, wird die Dünst- / Dampfmethode im Rahmen einer kalorienbewußten Ernährung empfohlen.

So einfach ist Schnellkochen

Wählen Sie mit Hilfe des Druckregelventils die gewünschte Druckstufe: Garzeitentabelle Seiten 18/19

Druckstufe einstellen

Position 1 = Schonstufe
Zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichem Gargut wie Gemüse oder edlem Fisch.

Position 2 = Schnellstufe
Zum Garen und Schmoren z.B. von Fleisch, Suppen und Eintöpfen.

Herd auf höchste Kochstufe einstellen

Setzen Sie den Schnellkochtopf mit vorgewählter Druckstufe auf die passende Kochstelle und stellen Sie diese auf die höchste Stufe.

Bei ansteigendem Druck wird das rote Sicherheitsventil sichtbar. Nun kann der Topf nicht mehr geöffnet werden.

Je nach Füllmenge dauert es einige Minuten bis die voreingestellte Druckstufe erreicht wird. Dies ist der Fall, sobald permanent Dampf aus dem Druckregelventil entweicht.

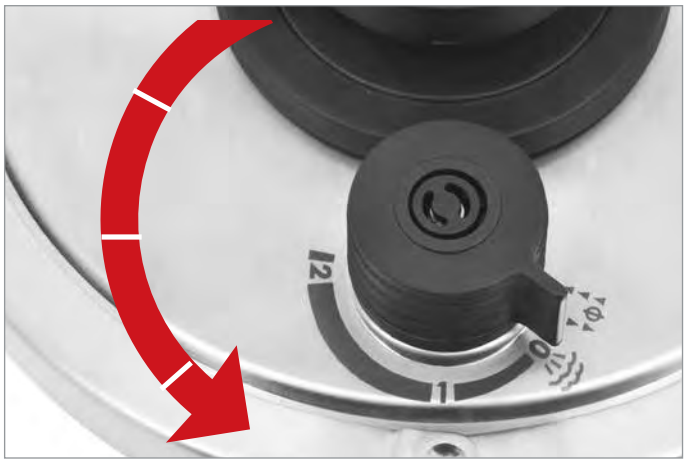
Erst ab diesem Moment beginnt die Garzeit

Jetzt muss die Kochplatte auf eine niedrige Stufe gestellt werden. Sie vermeiden dadurch unnötigen Energieverbrauch sowie die Gefahr des „Trockenkochens".

Schnellkochen mit **alpha**

Die Garzeit ist beendet

Die Hitzequelle wird abgeschaltet und der Druck im Topf muss abgebaut werden. Dazu nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und setzen ihn auf eine geeignete Unterlage. Für den Druckabbau haben Sie folgende 2 Möglichkeiten:



1.) Abkühlen lassen

Sie warten so lange, bis das rote Sicherheitsventil vollständig zurückgegangen ist. Zu empfehlen bei schäumenden und breiartigen Speisen.

2.) Langsamer Druckabbau

Drehen Sie das Druckregelventil langsam stufenweise auf Position

Nicht direkt von Position 2 auf Position stellen, sondern schrittweise von Position 2 zunächst auf Position 1 drehen, einige Sekunden warten und dann auf Position stellen.

Bei Verwendung von Druckstufe 1 kann direkt auf gestellt werden.

Achtung: Der austretende Dampf ist sehr heiß. Der Dampf tritt nach oben aus, bitte die Hände nicht über das Ventil halten. Warten Sie bis kein Dampf mehr austritt und der Druckanzeiger nicht mehr sichtbar ist.

Topf öffnen

Wenn kein Dampf mehr austritt, können Sie den Topf öffnen. Der Deckel kann abgenommen werden.

Achtung: Den Deckel nie gewaltsam öffnen und an den Sicherheitssystemen keine Änderungen vornehmen. Nur wenn der Topf ohne Druck ist, lässt er sich öffnen.

Wichtige Hinweise

- Bei der Zubereitung von Wurstwaren mit künstlicher Hülle muss diese vorher angestochen werden. Ist die Hülle nicht angestochen, bläht sie sich unter Druck auf und kann platzen. Die dann entstehenden Spritzer können zu Verbrennungen führen.

- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, das nach dem Kochen angeschwollen ist, nicht anstechen sondern abschwellen lassen. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

- Kochen Sie bitte keine zu Schaumbildung neigenden Nahrungsmittel wie Apfelmus, Rhabarber, Teigwaren, Haferflocken oder sonstige Getreidesorten. Da diese Nahrungsmittel beim Kochen hochgewirbelt werden, besteht die Gefahr, dass das Druckregelventil verstopft.

- Bei breiigem Inhalt muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen (drucklos) leicht gerüttelt werden.

- Während des Kochvorgangs treten bei Erreichen der Gartemperatur Dampfstöße senkrecht aus der Mitte des Druckregelventils aus.

Reinigung, Pflege, Wartung

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und flüssigem Spülmittel. Verwenden Sie bitte keine kratzenden, scheuernden, laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel. Der Topf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte reinigen Sie den Schnellkochdeckel nicht in der Spülmaschine!

Reinigung und Ersatz des Dichtungsringes

Dichtungsring abwischen und unter fließendem warmen Wasser abspülen und abtrocknen.

Bei normaler Benutzung sollte der Dichtungsring jährlich ausgetauscht werden, spätestens aber wenn er hart oder dunkel geworden ist (bräunliche Färbung).

Das Sicherheitsventil

Sicherheitsventil – im Zusammenhang mit der Reinigung des Deckels – nur unter fließendem Wasser durch- und ausspülen. Es kann durch eindrücken des Metallstifts mit dem Finger auf Gängigkeit geprüft werden.

Reinigung des Druckregelventils

Entfernen Sie den Kunststoffaufsatz vom Deckel des Topfes. Hierzu drücken und drehen Sie das Ventil ganz nach links auf Position:

Der Aufsatz kann nun abgehoben, das Ventil entfernt und unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Bitte achten Sie dabei darauf, dass die Nuten am Ventil in die passenden Halterungen gesteckt werden.

Den gereinigten und abgetrockneten Schnellkochtopf sollten Sie in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren. Den Deckel nicht aufsetzen, nicht verschließen, sondern z. B. umgekehrt auf den Topf legen.

Griffe

Überprüfen Sie regelmäßig die Festigkeit der Griffe. Sollten sich die Seitengriffe gelockert haben, so schrauben Sie diese mit einem handelsüblichen Schraubendreher wieder fest.

Fragen und Antworten

Wenn die Ankochzeit sehr lange dauert:

- Die Energiezufuhr ist zu gering
- Heizquelle auf höchste Stufe stellen

Wenn das rote Sicherheitsventil nicht gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Ventil austritt:

- Dies ist in den ersten Minuten normal (Druckaufbau)
- Ansonsten überprüfen Sie bitte ob:
  - Heizquelle stark genug ist, wenn nicht erhöhen
  - Flüssigkeitsmenge im Topf ausreichend ist
  - Druckregelventil nicht auf steht
  - Kochtopf gut geschlossen ist
  - Dichtungsring oder der Topfrand beschädigt sind

Wenn das Sicherheitsventil gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Druckregelventil austritt:

- Halten Sie Ihren Schnellkochtopf zum Abdampfen unter kaltes Wasser
- Öffnen Sie den Topf
- Reinigen Sie das Druckregel- und das Sicherheitsventil

Wenn der Dampf um den Deckel herum entweicht, überprüfen Sie:

- Ob der Deckel verschlossen ist
- Ob der Dichtungsring richtig eingelegt ist
- Zustand des Dichtungsrings (wenn nötig austauschen)
- Sauberkeit des Deckels, des Sicherheitsventils und des Druckregelventils
- Ordnungsgemäßen Zustand des Topfrandes

Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt:

- Überprüfen Sie, ob das Sicherheitsventil völlig abgesunken ist, wenn nicht: abdampfen
- Wenn nötig den Kochtopf unter kaltem Wasser abkühlen

Wenn das Kochgut nicht gar oder angebrannt ist prüfen Sie:

- Die Garzeit (zu kurz oder zu lang)
- Die Leistung der Heizquelle
- Die ordnungsgemäße Einstellung des Druckregelventils
- Die Flüssigkeitsmenge

Wenn die Griffe am Topf locker sind:

- Schrauben mit Schraubendreher nachziehen

Wenn das Kochgut im Topf angebrannt ist:

- Lassen Sie Ihren Topf einige Zeit lang einweichen, bevor Sie ihn spülen
- Verwenden Sie keine laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel

Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wird:

- Heizquelle abschalten
- Den Schnellkochtopf abkühlen lassen
- Öffnen
- Das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring überprüfen und reinigen

alpha Sortiment

ø 20 cm

Topf + Glasdeckel 3,0 Liter
Art.-Nr. 504040100

Topf + Glasdeckel 4,0 Liter
Art.-Nr. 504069100

Topf + Glasdeckel 5,5 Liter
Art.-Nr. 504041100

Schnellkochdeckel
Art.-Nr. 504026100

Dünsteinsatz Höhe: 5,5cm, ohne Löcher
Art.-Nr. 504051100

Dünsteinsatz Höhe: 5,5cm, mit Löchern
Art.-Nr. 504007000

Dünsteinsatz Höhe: 11cm, mit Löchern
Art.-Nr. 504021000

Pastaeinsatz
Art.-Nr. 504009100

Wasserbadeinsatz
Art.-Nr. 504024100

Schmorscheibe
Art.-Nr. 504015000

Silikon-Dichtringe
Art.-Nr. 504027100

ø 24 cm

Topf + Glasdeckel 4,0 Liter
Art.-Nr. 504042100

Topf + Glasdeckel 6,0 Liter
Art.-Nr. 504043100

Topf + Glasdeckel 9,0 Liter
Art.-Nr. 504044100

Schnellkochdeckel
Art.-Nr. 504025100

Dünsteinsatz Höhe: 5,5cm, ohne Löcher
Art.-Nr. 504052100

Dünsteinsatz Höhe: 5,5cm, mit Löchern
Art.-Nr. 504008000

Dünsteinsatz Höhe: 11cm, mit Löchern
Art.-Nr. 504022000

Pastaeinsatz
Art.-Nr. 504010100

Wasserbadeinsatz
Art.-Nr. 504078100

Schmorscheibe
Art.-Nr. 504016000

Silikon-Dichtringe
Art.-Nr. 504028100

Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder unter www.cookvision-shop.com.

Recycling/Ersatzteile

COOK VISION by B/R/K

Wuppertal, 29.10.2011

EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Schnellkochtöpfe aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetyp:	Schnellkochtopf Serie „**alpha**"
Einschlägige EG Richtlinien:	RL 97/23 EG
Angewandte Norm:	DIN EN 12778/09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH

Peter Rommerskirchen, Geschäftsführer

Recyclinghinweise zu Verpackung und Produkt:

„Die Verpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Bitte entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern. Sollte das Produkt nicht mehr verwendet werden können, fragen Sie den zuständigen Müllbeseitigungsverband nach den notwendigen Maßnahmen zur Entsorgung."

21 PAP

Der Grüne Punkt

Wichtig: Bei einem Austausch von Ersatzteilen dürfen nur ORIGINAL-Ersatzteile eingesetzt werden, die für diesen Schnellkochtopf vorgesehen sind.

Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.

CE

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1000000000

GS geprüfte Sicherheit

Garzeiten

Die unterschiedlichen Garzeiten hängen von Qualität und Größe des Gargutes ab, deshalb sind nachstehende Zeiten als Annäherungswerte zu verstehen.

Nach einiger Zeit werden Sie selbst genug Erfahrung haben und genau wissen, wie lange Ihre Gerichte gekocht werden müssen.

Tiefgekühlte Nahrungsmittel müssen nicht vorher aufgetaut werden. Es genügt, die Garzeiten etwas zu verlängern.

Suppen und Eintöpfe mit gebratenem Fleisch

Wenn die Garzeiten der Zutaten nicht zu sehr von einander abweichen (z.B. Fleisch und Gemüse), wird das Fleisch angebraten und das Gemüse mit dem Ablöschen hinzugefügt.

Bei stark unterschiedlichen Garzeiten unterbricht man den Garvorgang des Fleisches und gibt für die letzten Minuten das Gemüse hinzu. So werden Fleisch und Gemüse gleichzeitig fertig.

Bei Suppen und Eintöpfen sollten Sie beachten, dass schäumende Speisen im offenen Topf angekocht werden und vor dem Schließen des Topfes abgeschäumt werden sollten.

Gemüse

Je feiner das Gemüse geschnitten ist, um so kürzer ist die Garzeit. Möchten Sie es „knackig", ist die Garzeit wiederum kürzer. Je größer die Menge, um so länger die Garzeit.

Vorschlag: Lieber zu kurz garen, Nachgaren ist immer möglich.

Suppen	Garzeit	Schnellstufe
Bohnensuppe	20 Min.	2
Erbsensuppe (nicht eingeweicht)	20–25 Min.	2
Gemüsesuppe	4–8 Min.	2
Grießsuppe	3–5 Min.	2
Gulaschsuppe	10–15 Min.	2
Kartoffelsuppe	5–6 Min.	2
Knochenbrühe	20–25 Min.	2
Minestrone	8–10 Min.	2
Reissuppe	6–8 Min.	2
Rindfleischbrühe	35–40 Min.	2
Suppenhuhn	25–35 Min.	2
Tomatensuppe mit Reis	6–8 Min.	2

Eintöpfe	Garzeit	Schnellstufe
Kohleintöpfe	15 Min.	2
Linsen (eingeweicht)	13–15 Min.	2
Pichelsteiner	20 Min.	2
Serbisches Rindfleisch	8–10 Min.	2

Gemüse	Garzeit	Schonstufe
Blumenkohl	3–7 Min	1
Erbsen, grüne	3–5 Min.	1
Kohlarten	5–15 Min.	1
Möhren	3–7 Min.	1
Paprikaschoten, gefüllt	6–8 Min.	1
Pilze	6–8 Min.	1
Rote Rüben	15–25 Min.	1
Spinat	3–4 Min.	1
		Schnellstufe
Bohnen	6–10 Min.	2
Kartoffeln	6–8 Min.	2
Knollensellerie	12–15 Min.	2
Pellkartoffeln	6–12 Min.	2

Garzeiten

Fleisch	Garzeit	Schnellstufe
Eisbein	30-40 Min.	2
Gulasch	15-20 Min.	2
Hackfleisch	5-10 Min.	2
Huhn	20-25 Min.	2
Kalbfleisch, geschnetzelt	6 Min.	2
Kalbsbraten	15-20 Min.	2
Kalbsfrikassee	5 Min.	2
Putenkeule	25-35 Min.	2
Rehkeule, geschmort	25-30 Min.	2
Rinderbraten	40-50 Min.	2
Rippchen	10-12 Min.	2
Rouladen	15-20 Min.	2
Sauerbraten	30-35 Min.	2
Schweinebraten	25-30 Min.	2
Schweinshaxe	25-35 Min.	2

Angebraten wird im Topf ohne Deckel. Die notwendige Flüssigkeit kommt beim Ablöschen hinzu. Zu große Stücke bitte durchschneiden, einzeln anbraten und zum Fertiggaren übereinanderlegen.

Fisch	Garzeit	Schonstufe
Dünstfisch mit Kartoffeln	6-8 Min.	1
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6-8 Min.	1
Schellfisch	4-6 Min.	1

Fisch (frisch)

Je nach Menge mit entsprechender Flüssigkeit garen. Da Fischsud stark klebt, sollte der Deckel – sobald der Druckanzeiger vollkommen zurückgegangen ist – sofort abgenommen werden.

Tiefkühlkost

Die sonst langen Auftau- bzw. Antauzeiten schrumpfen auf Minuten, sind jedoch abhängig von Art und Größe der aufzutauenden Speisen. Auftauen im Schnellkochtopf ist schonend für Vitamine, Mineralien und Aromastoffe Ihrer Nahrungsmittel.

COOK
VISION by B/R/K

B/R/K Handel+Service GmbH
Westring 340
42329 Wuppertal / Germany
Tel.: +49 (0)202 283 77-0
Fax: +49 (0)202 283 77-91
E-Mail: service@cookvision.de

www.cookvision.com
www.cookvision-shop.com